



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2025

Cépage
100 % Sauvignon

Histoire

CERSIUS est le témoin d'un ancrage et l'expression d'une identité et de valeurs fortes. En provenance de l'intérieur des terres et précédé des entrées maritimes, le vent Cers, historiquement nommé Cersius par les romains, prodigue par son souffle puissant, vif et sec, tout son bénéfice sur notre vignoble. Reposant sur un équilibre des éléments, ensoleillement qui gorge nos raisins d'arômes, irrigation naturelle grâce à la proximité avec la Méditerranée, et terroir d'une grande richesse, cette gamme est un hommage tout particulier au vent qui vient compléter cet ensemble et joue un rôle prépondérant sur notre vignoble.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.
Sélections parcelaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.
Macération pelliculaire de 6 à 8 heures. Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.
Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées. Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Robe jaune clair aux reflets verdoyants. Le nez exprime des arômes de pamplemousse jaune et de buis. La bouche a une attaque franche, avec une évolution tendue mais joliment équilibrée.



Accords mets & vins

Excellent avec des produits de la mer comme gambas à la plancha ou saumon en papillote, ou avec un risotto aux asperges.



Récompenses

- Or** - Concours des vins de la Coopération Occitanie 2026
- Or** - Concours Berliner Wine Trophy 2026
- Or** - Concours International de Lyon 2026
- Or** - Concours des Vinalies France 2026
- Or** - Concours des Vinalies Internationales 2026
- Or** - Concours National des IGP 2026
- Or** - Concours des Vinalies Occitanie 2026
- Or** - Concours Terre de Vins 2026
- Argent** - Concours du Mondial de Bruxelles Sauvignon 2026



Photos non contractuelles

Degré : 12,5% vol.